

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	01월 08일	01월 09일	01월 10일	01월 11일	01월 12일
알레르기 유발식품	*식당내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시기 바랍니다. *알레르기 유발물질:1.난류 2.우유 3.메밀4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산염 14.호두 15.닭고기16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴,전복,홍합 포함) 19.잣				
중식 11:30~12:40 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	소고기고추장비빔밥 조미김 교자만두국 치즈감자고로케 무말랭이무침	돈육김치볶음 쌀밥 얼큰순두부찌개 부추오이무침 무생채	전주콩나물해장국 쌀밥 세발나물계란말이 시금치고추장무침 배추김치	돈까스카레덮밥 쌀밥 맑은무채국 야쿠르트 배추김치	독배기설렁탕 쌀밥 오징어부추전 양파쌈장무침 석박지
건강을 위한 저녁	참치김치찌개 쌀밥 치킨너겟*머스타드s 콘마카로니샐러드 치킨무	양지쌀국수 주먹밥 계란장조림 참나물무침 배추김치	새우버거 탄산음료 토마토푸실리파스타 감자에그샐러드 비트무피클	볶음간짜장 쌀밥 파송송계란국 명란군만두 단무지무침	스모크햄구이*케찹 쌀밥 시래기된장국 당면어묵채볶음 석박지
원산지	쌀:국내산 / 무:배추:국내산 고춧가루-중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 참조하여 주시기 바랍니다.				
	평창로컬푸드	파프리카, 가지, 오이, 방울토마토, 양배추, 무, 감자, 계란, 표고버섯, 사과, 치커리			

저희 서울대 평창캠퍼스 구내식당 운영업체 제다움에서는 위생, 영양을 최우선적으로 구성된 식단을 제공하고 있습니다.

상단의 메뉴 및 원산지는 식재료 수급 사정상 바뀔 수 있습니다.

서울대 평창 구내식당 101동 1층 제다움 / 영양사 이해연 / 소중환 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com