

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	01월 29일	01월 30일	01월 31일	02월 01일	02월 02일
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	치킨가라아게*청양크리미s 쌀밥 참치김치찌개 웨이감자*케찹 깍두기	볶음짜장 쌀밥 나가사끼짬뽕국 지마구 배추김치	안동간장찜닭 쌀밥 얼큰순두부국 시래기나물볶음 배추김치	고추장돈육불고기 쌀밥 아욱된장국 양배추찜*쌈장 세발나물무침 석박지	오징어도라지초무침 쌀밥 닭곰탕 소세지야채볶음 배추김치
건강을 위한 저녁	오삼불고기덮밥 계란후라이 배추장국 콩나물무침 무생채	돈육김치찌개 취나물밥*양념장 치킨너겟*머스타드s 미역줄기볶음 깍두기	날치알김치볶음밥 토마토계란볶음 유부장국 돌자반볶음 깍두기	참깨고추장수제비 쌀밥 미트볼케찹조림 명엽채간장볶음 배추김치	치킨까스 쌀밥 얼큰콩나물국 마크니커리 무피클
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 있으며 준비수량 소진시 사전마감 될 수 있으니 양해 부탁드립니다.

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