

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	03월 04일	03월 05일	03월 06일	03월 07일	03월 08일
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	육은지닭찜 쌀밥 들깨미역국 양배추숙채무침 석박지	돼지간장불고기 쌀밥 된장무국 열무고추장무침 배추김치	인도식닭살마크니커리 쌀밥 쌀국수육수*숙주 전통밤만쥬 배추김치	수제등심돈까스 쌀밥 배추장국 코오슬로샐러드 석박지	닭칼국수 추가밥 씨앗호떡 상추겉절이 배추김치
건강을 위한 저녁	북경식궤바로우 쌀밥 돈육김치짜글이 야채쫄면 궁채짬아찌	닭가슴살풍류치즈*토마토s 쌀밥 명란계란탕 브로콜리흑임자샐러드 배추김치	순두부짬뽕 쌀밥 청경채굴소스우동볶음 서리태콩자반 배추김치	스팸김치볶음밥 계란후라이 들깨수제비 돌자반볶음 모듬피클	고구마에그샌드위치 쌀밥 유부주머니탕 명엽채볶음 배추김치
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 / 소중한 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com