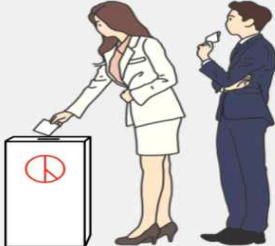


주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	04월 08일	04월 09일	04월 10일	04월 11일	04월 12일
알레르기 유발식품	*식당 내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시길 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 / 석식 17:30~18:40 (배식은 10분 전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	백미밥 시래기된장국 매콤안동찜닭 실곤약채소무침 배추김치	백미밥 돼지고기김치찌개 두부구이&양념장 열갈이나물 배추김치	제22대 국회의원 선거일 당신의 한표가 미래가 됩니다 여러분의 투표를 응원합니다.  구내식당 미운영 <td>백미밥 어묵맑은국 돈육카레라이스 한도그&케찹 배추김치</td> <td>백미밥 양지대파육개장 채소달걀찜 콩나물무침 배추김치</td>	백미밥 어묵맑은국 돈육카레라이스 한도그&케찹 배추김치	백미밥 양지대파육개장 채소달걀찜 콩나물무침 배추김치
건강을 위한 저녁	날치알김치볶음밥 파송송계란국 감자고로케&케찹 돌자반볶음 배추김치	백미밥 유부장국 미트볼라따뚜이 양배추샐러드 배추김치		백미밥 콩가루배추국 순대야채볶음 궁채장아찌 무생채	백미밥 유부김치국 순살파닭&레몬소스 새송이버섯볶음 배추김치
원산지	쌀: 국내산 / 김치(배추, 고춧가루): 중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 확인하여 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 준비 수량 소진시 사전마감 될 수 있으니 양해 부탁드립니다.

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