

주간식단표

구분	월 05월 13일	화 05월 14일	수 05월 15일	목 05월 16일	금 05월 17일
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	고구마닭갈비 백미밥 미역국 숙주나물무침 배추김치	돈육안심폭찹 백미밥 얼갈이된장국 오이상추무침 배추김치	석가탄신일 부처님 오신날 구내식당 미운영 	돈육카레라이스 백미밥 얼큰순두부국 찹쌀파배기 배추김치 요구르트	슈프림양념치킨 백미밥 근대된장국 쫄면야채무침 무피클 무알콜맥주 or 사이다
건강을 위한 저녁	한입떡갈비 백미밥 참치김치찌개 브로콜리초무침 배추김치	참쌀꿔바로우&소스 계란볶음밥 얼큰콩나물국 단무지무침 배추김치		소고기육개장 백미밥 달걀장조림 얼갈이나물 배추김치	훈제오리볶음밥 우동다시국 모듬떡볶이 수제채소튀김 배추김치
원산지	쌀: 국내산 / 배추김치(배추, 고춧가루): 중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산 자세한 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 확인하여 주시기 바랍니다.				

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