

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	05월 20일	05월 21일	05월 22일	05월 23일	05월 24일
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	안동찜닭 백미밥 들깨버섯국 미역줄기볶음 배추김치	어묵꼬치우동 추가밥(백미밥) 춘권튀김&칠리소스 맛살겨자냉채 배추김치	소보로비빔밥 시래기된장국 햇도그&케찹 그린샐러드&오리엔탈D 무생채	맛초킹탕수육 백미밥 파송송계란국 볶음짜장소스 배추김치	돈육장조림 백미밥 얼갈이된장국 오색탕평채 배추김치
건강을 위한 저녁	고추마요미트볼조림 백미밥 콩나물김치국 썩갓양파무침 배추김치	고깃집마무리볶음밥 미역장국 뿌리채소튀김 청경채나물 배추김치	가자미카레구이 백미밥 호박고추장찌개 후랑크채소볶음 배추김치	햄부대찌개 백미밥 해물완자&케찹 양념깻잎지 배추김치	로제크림스파게티 크림스프 단호박샐러드 식빵마늘빵 무피클
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