

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	01월 22일	01월 23일	01월 24일	01월 25일	01월 26일
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	닭허브솔트구이*머스타드s 쌀밥 두부새우젓국 야채쫄면 비트무피클	목심양념구이 쌀밥 콩나물황태국 세발나물무침 배추김치	치즈닭갈비 쌀밥 김치어묵국 와사비무쌈 무말랭이	양지육개장 쌀밥 두부구이 시금치고추장무침 석박지	고기국수 추가밥 양파*양념장 콩나물무침 석박지
건강을 위한 저녁	들깨수제비 추가밥 생선까스*타르타르s 양배추크림샐러드 배추김치	라구푸실리파스타 참치김치주먹밥 양송이스프 고구마튀김 석박지	돈육불고기볶음 쌀밥 떡국 브로콜리숙채무침 배추김치	등심돈까스 쌀밥 유부우동*면 토마토그린샐러드 배추김치	매생이굴국 쌀밥 순대볶음 콩자반 석박지
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