

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	02월 12일	02월 13일	02월 14일	02월 15일	02월 16일
알레르기 유발식품	<p>*식당내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시기 바랍니다.</p> <p>*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</p>				
<p>중식 11:30~12:40 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30</p>					
정성이 가득한 점심	미운영	<p>고추장불고기 쌀밥 순두부맑은국 양배추숙채무침 배추김치</p>	<p>사태메추리알장조림 쌀밥 차돌된장국 무채들깨나물 배추김치</p>	<p>닭갈비 쌀밥 미역장국 콩나물무침 배추김치</p>	<p>한우사골곰탕*소면 쌀밥 감자만두찜*양념장 김치전 깍뚜기</p>
건강을 위한 저녁	미운영	<p>치킨가라아게*청양크리미s 쌀밥 배추된장국 굴소스볶음우동 무피클</p>	<p>도통해물완자*케찹 쌀밥 돈육비지찌개 시금치고추장무침 배추김치</p>	<p>스모크햄볶음밥 계란후라이 돈민찌두부찌개 근대나물무침 배추김치</p>	<p>누들떡볶이 쌀밥 파송송계란탕 모듬튀김 배추김치</p>
원산지	<p>쌀:국내산 / 무:배추:국내산 고춧가루-중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 참조하여 주시기 바랍니다.</p>				
	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