

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	03월 11일	03월 12일	03월 13일	03월 14일	03월 15일
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	<p>참치상추비빔밥 쌀밥 미역장국 두부조림 무생채</p>	<p>생선까스*타르타르s 쌀밥 양지우거지국 매콤콩나물잡채 배추김치</p>	<p>간장찜닭 쌀밥 맑은순두부전국 토마토치커리샐러드 배추김치</p>	<p>제육고추장불고기 쌀밥 황태국 콩나물겨자무침 배추김치</p>	<p>장각오븐구이*머스타드s 추가밥 잔치국수 숙주나물 배추김치</p>
건강을 위한 저녁	<p>치킨너겟*머스타드s 멸치청양주먹밥 김치어묵탕 도시락김 단무지무침</p>	<p>돈육찜 쌀밥 시금치된장국 양배추숙채무침 부추양파겉절이</p>	<p>한우사골곰탕*중면 쌀밥 감자만두찜 부추오리엔탈무침 깍두기</p>	<p>백순대들깨볶음 하루견과 영양참쌀닭죽 감자채볶음 배추김치</p>	<p>꼬마돈까스 쌀밥 교자만두국 새송이메알장조림 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