

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	04월 15일	04월 16일	04월 17일	04월 18일	04월 19일
알레르기 유발식품	<p>*식당 내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시길 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 / 석식 17:30~18:40 (배식은 10분 전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30</p>					
정성이 가득한 점심	<p>매콤닭볶음탕 백미밥 맑은미역국 숙주나물무침 배추김치</p>	<p>돈육간장불고기 백미밥 유부김치국 근대나물무침 배추김치</p>	<p>수제등심돈까스 백미밥 근대된장국 양상추샐러드 배추김치</p>	<p>돈육부추잡채 백미밥 나가사끼짬뽕탕 치커리무침 배추김치</p>	<p>콩나물불고기 백미밥 들깨우채국 열무나물 배추김치</p>
건강을 위한 저녁	<p>동그랑땡전&케찹 백미밥 호박고추장찌개 무채나물 배추김치</p>	<p>함박스테이크 백미밥 팽이장국 맛살채소볶음 무피클</p>	<p>두부양념조림 백미밥 조랭이떡국 사각어묵볶음 배추김치</p>	<p>치킨탕수육 백미밥 김치두부국 도시락김 배추김치</p>	<p>가자미무조림 백미밥 교자만두국 양념깻잎지 배추김치</p>
원산지	<p>쌀: 국내산 / 김치(배추, 고춧가루): 중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 확인하여 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 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