

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	11월 27일	11월 28일	11월 29일	11월 30일	12월 01일
알레르기 유발식품	*식당내 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 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	볶음짜장덮밥 교자만두튀김 파송송계란탕 오이양파된장무침 배추김치	양지대파육개장 쌀밥 주먹떡갈비 어묵채볶음 배추김치	등심돈까스 쌀밥 유부장국 양배추콘샐러드 배추김치 치커리사과무침	청양풍돈육볶음 버섯무채밥*양념장 아욱된장국 콩나물무침 배추김치	장칼국수 추가밥 핫도그*케찹 무조림 배추김치
건강을 위한 저녁	치킨마요덮밥 쌀밥 들깨수제비 치킨무 배추김치	약고추장김밥 군고구마 두부장국 단무지 배추김치	불닭볶음 쌀밥 배추장국 깻잎볶음 석박지	김치날치알볶음밥 후랑크소세지 팽이장국 실곤약야채무침 배추김치	로제스파게티 모닝빵샌드위치 양송이스트프 토마토오이샐러드 배추김치
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 있습니다.

서울대 평창 구내식당 101동 1층 제다움 / 영양사 이해연 / 소중환 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com