

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	07월 29일	07월 30일	07월 31일	08월 01일	08월 02일
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.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산염 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.잣</p>				
<p>중식 11:30~12:40 / 석식 17:30~18:30 (배식은 10분 전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30</p>					
정성이 가득한 점심	<p>안동찜닭 백미밥 근대된장국 숙갓두부무침 배추김치</p>	<p>동치미물냉면 추가밥(백미밥) 찰떡품은떡갈비 새콤무절임 밤만쥬</p>	<p>고등어카레구이 백미밥 차돌박이된장찌개 꿀단호박조림 배추김치</p>	<p>동그랑땡전 콩나물밥&양념장 호박고추장찌개 양배추숙채나물 배추김치</p>	<p>돈육갈비찜 백미밥 조랭이떡국 매콤감자조림 배추김치</p>
건강을 위한 저녁	<p>대파달걀볶음밥 매콤짬뽕국 지마구튀김 단무지무침 요구르트</p>	<p>동태알탕 백미밥 계란장조림 호박버섯볶음 배추김치</p>	<p>치킨까스&데미S 백미밥 우동다시국 토마토그린샐러드 무피클</p>	<p>돈육마제덮밥 팽이장국 춘권튀김&칠리S 양배추콘샐러드 배추김치</p>	<p>매콤중화간풍기 백미밥 맑은콩나물국 브로콜리숙회&초장 배추김치</p>
원산지	<p>쌀: 국내산 / 배추김치(배추, 고춧가루): 중국산 / 두부류, 콩비지(대두): 외국산 자세한 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 확인하여 주시기 바랍니다.</p>				

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