

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	08월 05일	08월 06일	08월 07일	08월 08일	08월 09일
알레르기 유발식품	*식당 내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시기 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 / 석식 17:30~18:30 (배식은 10분 전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	치즈함박스테이크 백미밥 얼갈이된장국 버섯파프리카볶음 배추김치	닭바베큐조림 백미밥 순두부찌개 마늘쫄무침 배추김치	목화송탕수육 백미밥 꽃게된장찌개 브로콜리흑임자무침 배추김치	새우까스&타르타르S 백미밥 감자맑은국 쫄면야채무침 배추김치	돈육김치제육 백미밥 미역오이냉국 가지두반장볶음 무생채
건강을 위한 저녁	베트남쌀국수 추가밥(백미밥) 복주머니딩섬 꼬들단무지무침 배추김치	순대야채볶음 백미밥 맑은홍합탕 명엽채조림 배추김치	베이컨볶음우동 두부김치국 김말이튀김 단호박샐러드 배추김치	햄김치볶음밥 근대된장국 치킨너겟&머스타드 파래김자반 배추김치	삼색달걀찜 김가루주먹밥 호박수제비국 양념깻잎지 배추김치
원산지	쌀: 국내산 / 배추김치(배추, 고춧가루): 중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산 자세한 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 확인하여 주시기 바랍니다.				

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