

주간식단표

| 구분 | 월 | 화 | 수 | 목 | 금 |
|--|---|--|---|--|--|
| | 08월 12일 | 08월 13일 | 08월 14일 | 08월 15일 | 08월 16일 |
| 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>매콤닭볶음탕 백미밥 맑은미역국 오색탕평채 배추김치</p> | <p>★말복맛이 특식★ 한우사골도가니탕 백미밥 갈비만두찜 양파장아찌 깍두기</p> | <p>돈육모듬장조림 우영무밥&양념장 청국장찌개 콩나물무침 배추김치</p> |  <p>8.15 광복절 구내식당 미운영</p> | <p>단호박카레라이스 들깨무채국 핫도그&소스 마카로니샐러드 배추김치</p> |
| 건강을 위한 저녁 | <p>햄부대찌개 백미밥 미니돈까스&케찹 호박양파볶음 배추김치</p> | <p>얼큰장칼국수 추가밥(백미밥) 감자고로케&케찹 고추지무침 배추김치</p> | <p>황태해장국 백미밥 소시지야채볶음 오이도라지무침 배추김치</p> | | <p>참치김치덮밥 팽이된장국 수수부꾸미 배추김치 떠먹는요구르트</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