

# 주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	10월 14일	10월 15일	10월 16일	10월 17일	10월 18일
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><b>돈육한식잡채</b> 백미밥 맑은미역국 가지두반장볶음 배추김치 밤만쥬</p>	<p><b>언양식바싹불고기</b> 백미밥 시래기된장국 새송이버섯볶음 배추김치</p>	<p><b>간장찜닭</b> 백미밥 청국장찌개 열무나물무침 배추김치</p>	<p><b>수제등심돈가스</b> 시금치된장국 추가밥(백미밥) 열대과일샐러드 무피클</p>	<p><b>뚝배기순대국밥</b> 백미밥 사각어묵볶음 열갈이겉절이 깍두기</p>
건강을 위한 저녁	<p><b>매콤꽃게탕</b> 백미밥 소시지야채볶음 파래김자반 배추김치</p>	<p><b>동그랑땡전&amp;케찹</b> 백미밥 두부김치국 감자채볶음 배추김치</p>	<p><b>얼큰장칼국수</b> 추가밥(백미밥) 감자고로케&amp;케찹 청경채나물 배추김치</p>	<p><b>닭곰탕</b> 백미밥 부추전&amp;양념장 오이지무침 배추김치</p>	<p><b>미니도넛피자</b> 김치볶음밥 유부된장국 단무지무침 쥬시콜</p>
원산지	<p><b>쌀: 국내산 / 배추김치(배추, 고춧가루): 중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산(미국, 캐나다, 중국 등)</b> 자세한 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 확인하여 주시기 바랍니다.</p>				
<p>서울대학교 평창캠퍼스 구내식당 운영업체 제다움에서는 위생, 영양을 최우선으로 구성된 식단을 제공하고 있습니다. 상단의 메뉴 및 원산지는 식재료 수급 사정상 바뀔 수 있으며, 준비 수량 소진 시 사전마감 될 수 있으니 양해 부탁드립니다. 서울대 평창캠퍼스 구내식당 101동 1층 제다움 / 영양사 심은주 / 소중한 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com</p>					