

주간식단표

구분	월 11월 04일	화 11월 05일	수 11월 06일	목 11월 07일	금 11월 08일
알레르기 유발식품	*식당 내 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 / 석식 17:30~18:30 (배식은 10분 전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	김치제육볶음 백미밥 얼갈이된장국 숙주나물무침 평창사과샐러드 깍두기	안동찜닭 백미밥 바지락미역국 양배추숙채나물 배추김치	대파양지육개장 백미밥 두부양념조림 꽃맛살샐러드 배추김치	베트남쌀국수 추가밥(백미밥) 한도그&케찹 양파장아찌 배추김치 배도라지즙	치킨너겟유린기 백미밥 어묵맑은국 브로콜리참깨무침 배추김치
건강을 위한 저녁	매콤닭갈비볶음밥 콩나물맑은국 고구마고로케 호박버섯볶음 배추김치	동태알탕 백미밥 계란장조림 소시지야채볶음 배추김치	베이컨볶음우동 유부된장국 추가밥(백미밥) 수제채소튀김 단무지	소고기궁중떡볶이 김가루주먹밥 온도토리묵국 마카로니샐러드 배추김치	돈육김치찌개 백미밥 꼬마돈까스&케찹 감자버터구이 깍두기
원산지	쌀: 국내산 / 배추김치(배추, 고춧가루): 중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산(미국, 캐나다, 중국 등) 자세한 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 확인하여 주시기 바랍니다.				
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					