

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	11월 18일	11월 19일	11월 20일	11월 21일	11월 22일
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.아황산류 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	생선까스&타르타르S 백미밥 콩가루배추국 메밀들기름막국수 콜라비깍두기	소고기뭇국 백미밥 두부부침&양념장 얼갈이된장무침 배추김치	수제등심돈까스 크림스프 추가밥(백미밥) 파인애플샐러드 무피클	매콤닭볶음탕 백미밥 콩나물맑은국 브로콜리흑임자무침 배추김치	돈육갈비찜 백미밥 맑은미역국 오색탕평채 배추김치 배도라지즙
건강을 위한 저녁	스모크햄구이 콩나물밥&양념장 감자맑은국 콘치즈계란찜 배추김치	새우오일파스타 유부된장국 프렌치토스트 양배추콘샐러드 무피클	햄쉬어찌개 백미밥 감자고로케&케찹 불어묵볶음 배추김치	마파두부덮밥 짬뽕수제비국 후르츠만두탕수 배추김치 단무지	김밥속볶음밥 우동다시국 매콤모듬떡볶이 타코야끼볼 배추김치
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					