

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	01월 06일	01월 07일	01월 08일	01월 09일	01월 10일
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.아황산류 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>돈육제육볶음 백미밥 들깨무채국 오이양파무침 배추김치</p>	<p>닭다리바베큐구이 한그릇잔치국수 추가밥(백미밥) 매콤콩나물무침 배추김치</p>	<p>중화짜장덮밥 파송송계란국 교자만두탕수 배추김치 단무지무침</p>	<p>갈비맛알떡스테이크 백미밥 근대된장국 꽃맛샐러드 배추김치</p>	<p>뚝배기순대국밥 백미밥 수제김치전 얼갈이겉절이 깍두기</p>
건강을 위한 저녁	<p>매콤중화간pong기 백미밥 얼큰짬뽕국 새송이버섯볶음 배추김치</p>	<p>고깃집마무리볶음밥 팽이미소장국 고구마퀘사디아 배추김치 마시는요거트</p>	<p>행부대찌개 백미밥 고등어카레구이 양배추숙채나물 무생채</p>	<p>오징어가스&감자튀김 백미밥 미니온메밀소바 양상추그린샐러드 배추김치</p>	<p>동그랑땡전&케찹 백미밥 호박고추장찌개 검정콩자반 배추김치</p>
원산지	<p>쌀: 국내산 / 배추김치(배추, 고춧가루): 중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산(미국, 캐나다, 중국 등) 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>					