

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	10월 23일	10월 24일	10월 25일	10월 26일	10월 27일
알레르기 유발식품	<p>*식당내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시길 바랍니다.</p> <p>*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</p>				
<p>중식 11:30~12:40 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30</p>					
정성이 가득한 점심	<p>연양식바싹불고기 쌀밥 황태콩나물해장국 숙갓두부무침 배추김치</p>	<p>치킨까스 쌀밥 왕만두국 양배추샐러드 배추김치</p>	<p>버섯들깨탕 쌀밥 어묵잡채 두부조림 배추김치</p>	<p>고기국수 추가밥 삶은계란 숙주나물 깍두기</p>	<p>소고기가지필라프 계란후라이 배추된장국 치커리사과무침 배추김치</p>
건강을 위한 저녁	<p>표고버섯탕수육 쌀밥 고기짬뽕국 명엽채볶음 배추김치</p>	<p>카레라이스 쌀밥 채소맑은국 프랑크소세지 배추김치</p>	<p>토마토스파게티 하루견과 호박죽 고구마찜 백김치</p>	<p>데리야끼닭볶음 쌀밥 콩나물무국 씨앗호떡 배추김치</p>	<p>매콤치즈떡볶이 후리가게밥 유부우동국 김말이튀김 단무지</p>
원산지	<p>쌀:국내산 / 무:배추:국내산 고춧가루:중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 참조하여 주시기 바랍니다.</p>				
	평창로컬푸드	파프리카, 가지, 오이, 방울토마토, 양배추, 무, 감자, 계란, 표고버섯, 사과, 치커리			

저희 서울대 평창캠퍼스 구내식당 운영업체 제다움에서는 위생, 영양을 최우선적으로 구성된 식단을 제공하고 있습니다.

상단의 메뉴 및 원산지는 식재료 수급 사정상 바뀔 수 있습니다.

서울대 평창 구내식당 101동 1층 제다움 / 영양사 이해연 / 소중한 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com