

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	03월 18일	03월 19일	03월 20일	03월 21일	03월 22일
알레르기 유발식품	*식당내 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 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	매운돈육찜 쌀밥 맑은콩나물국 치커리오리엔탈무침 배추김치	치킨탕수육 쌀밥 얼큰순두부국 토마토스크램블에그 배추김치	파채삼겹살볶음 쌀밥 다시마무채국 콩나물무침 와사비무쌈	케이준치킨카레 쌀밥 근대된장국 궁채짬아찌 배추김치	토마토고메미트볼 쌀밥 경상도식소고기국 두부툇무침 배추김치
건강을 위한 저녁	함박스테이크 열무비빔밥 두부된장찌개 계란후라이 미역줄기볶음	참치밥버거 야쿠르트 썩갠우동국 비빔막국수 야채고추장무침	볶음짜장 면or밥 파송송계란탕 두부강정 단무지무침	돈육고추잡채 쌀밥 삼색수제비 참나물샐러드 배추김치	갈치무조림 쌀밥 팽이장국 오징어다리튀김*와사비마요 배추김치
원산지	쌀:국내산 / 무:배추:국내산 고춧가루-중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 참조하여 주시기 바랍니다.				
	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 있으며 준비수량 소진시 사전마감 될 수 있으니 양해 부탁드립니다.

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