

# 주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	03월 25일	03월 26일	03월 27일	03월 28일	03월 29일
알레르기 유발식품	<p>*식당내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시기 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><b>상양s불닭볶음</b> 쌀밥 순두부버섯들깨탕 쓱갓무침 배추김치</p>	<p><b>돈육김치찜</b> 쌀밥 두부새우젓국 양배추숙채무침 부추겉절이</p>	<p><b>등심탕수육</b> 쌀밥 나가사끼짬뽕탕 버섯마파두부 배추김치</p>	<p><b>숯불바베큐치킨</b> 쌀밥 유부우동국 야채졸면 치커리오리엔탈샐러드 배추김치</p>	<p><b>나물비빔밥</b> 계란후라이 미역장국 초코딸기도넛 무생채</p>
건강을 위한 저녁	<p><b>김치볶음밥</b> 계란후라이 부대찌개 돌자반볶음 무피클</p>	<p><b>토마토스파게티</b> 케이준샐러드 양송이스프 무피클 배추김치</p>	<p><b>소고기궁중떡볶이</b> 쌀밥 물만두국 모듬튀김 배추김치</p>	<p><b>돈육숙주볶음</b> 쌀밥 황태해장국 제철나물 배추김치</p>	<p><b>새우야채볶음밥</b> 도시락김 한우사골떡국 고기동그랑뎡 배추김치</p>
원산지	<p><b>쌀:국내산 / 무:배추:국내산 고춧가루:중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산</b> 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 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