

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	04월 01일	04월 02일	04월 03일	04월 04일	04월 05일
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 / 석식 17:30~18:40 (배식은 10분 전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	백미밥 콩나물김치국 파채갈비산적 감자채소볶음 배추김치	백미밥 들깨미역국 고구마닭갈비 숙주나물무침 배추김치	고기국수 추가밥(백미밥) 부추전&초간장 치커리유자무침 배추김치	백미밥 배추된장국 고추장돈육불고기 양배추쌈&쌈장 배추김치	백미밥 크림스프 등심돈까스 토마토그린샐러드 배추김치
건강을 위한 저녁	백미밥 해물짬뽕국 돈육짜장소스 모듬춘권튀김 단무지무침	백미밥 맑은수제비국 고등어카레구이 후랑크햄채소볶음 배추김치	김밥속볶음밥 가쓰오우동국 모듬떡볶이 만두튀김 배추김치	콩나물밥&양념장 청국장찌개 치킨너겟&케찹 도시락김 매콤무생채	오므라이스 두부김치국 수제채소튀김 얼갈이나물 무피클
원산지	쌀: 국내산 / 김치(배추, 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 준비 수량 소진시 사전마감 될 수 있으니 양해 부탁드립니다.

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