

주간식단표

구분	월 05월 06일	화 05월 07일	수 05월 08일	목 05월 09일	금 05월 10일
알레르기 유발식품	*식당 내 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		고추장불고기 백미밥 콩가루배추국 비름나물무침 배추김치	매콤닭볶음탕 백미밥 들깨무채국 오색탕평채 배추김치	백종원고기짬뽕 추가밥(백미밥) 군만두 청경채양념찜 배추김치	돈육김치찜 백미밥 시금치된장국 근대나물무침 새콤무생채
건강을 위한 저녁		햄김치볶음밥 파송송계란국 감자고로케&케찹 돌자반볶음 배추김치	순대국밥 백미밥 부추전 양파&쌈장 배추김치	코다리무조림 백미밥 얼갈이된장국 소떡소떡볶음 배추김치	콩나물밥&양념장 두부김치국 치킨너겟&머스타드 양배추숙채무침 배추김치
원산지	쌀: 국내산 / 배추김치(배추, 고춧가루): 중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산 자세한 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 확인하여 주시기 바랍니다.				

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