

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	02월 13일	02월 14일	02월 15일	02월 16일	02월 17일
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	스모크햄전*케첩 쌀밥 참치김치찌개 두부조림 깍두기 도시락김	너비아니구이 쌀밥 들깨미역국 연두부*달래양념장 배추김치 사과	나가사끼짬뽕 쌀밥 골뱅이쫄면무침 타코야끼꼬치 배추김치	오징어초무침 양구시래기밥*양념장 순두부국 감자버터구이 배추겉절이	돈육각뚝볶음밥 쌀밥 우렁된장국 파래자반볶음 배추김치
건강을 위한 저녁	치즈닭갈비 쌀밥 김치어묵국 콩나물무침 와사비무쌈	굴림만두국 쌀밥 해물동그랑땡 깻잎짬아찌 배추김치	돈사태감자탕 쌀밥 멸치파리볶음 숙갓두부무침 배추김치	치킨가라아게 추가밥 얼갈이된장국 굴소스볶음우동 배추김치	돈까스 쌀밥 미소장국 마카로니샐러드 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 있습니다.

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