

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	02월 20일	02월 21일	02월 22일	02월 23일	02월 24일
알레르기 유발식품	*식당내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시기 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	닭가슴살치즈함박 계란볶음밥 브로콜리스프 치커리사과무침 배추김치	제육볶음 쌀밥 황태무국 양배추찜*양념장 배추김치	나물비빔밥 계란후라이 두부배추장국 진미채볶음 무생채	갈비치킨 쌀밥 두부찌개 치킨무 사우어크라우트	오징어푸실리파스타 쌀밥 감자맑은국 토마토계란볶음 배추김치
건강을 위한 저녁	유부우동 추가밥 표고탕수육 청경채굴소스볶음 배추김치	돌김고추장떡 쌀밥 장터국밥 햄감자채볶음 배추김치	소고기덮밥 쌀밥 게맛살스프 깨순이김부각 깍두기	돼지고기보쌈 쌀밥 부추굴국 알배추쌈*쌈장 무말랭이무침	군만두 쌀밥 새알옹심이 양파부추무침 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 / 소중한 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com