

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	02월 27일	02월 28일	03월 01일	03월 02일	03월 03일
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	고추장돼지불고기 쌀밥 콩나물맑은국 치커리사과무침 배추김치	소고기시래기국 쌀밥 두부조림 콩나물무침 배추김치	삼일절	치킨까스 쌀밥 김치어묵국 코오슬로샐러드 배추김치	돼지고기부추잡채 쌀밥 들깨미역국 열무고추장무침 배추김치
건강을 위한 저녁	소고기볶음밥 야쿠르트 부대찌개 브로콜리숙회*초고추장 배추김치	사골곰탕*소면 쌀밥 핫도그*케찹 배추겉절이 깍두기	삼일절	맥적숯불된장구이 쌀밥 냉이수제비 숙주미나리무침 배추김치	코다리강정 쌀밥 계란탕 고사리들깨나물 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