

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	03월 13일	03월 14일	03월 15일	03월 16일	03월 17일
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	참치상추비빔밥 계란후라이 두부된장국 물미역초무침 배추김치	돈육숙주볶음 쌀밥 건새우무채국 청경채겉절이 배추김치	크리미양파순살치킨 쌀밥 순두부버섯얼큰탕 곤약감자조림 배추김치	사태감자탕 쌀밥 고구마맛탕 유채나물무침 깻잎김치	취나물밥*양념장 계란장조림 오징어무국 고사리볶음 미나리무생채
건강을 위한 저녁	코다리콩나물찜 쌀밥 닭곰탕 햄감자볶음 배추김치	소고기육개장 쌀밥 청포묵김가루무침 근대된장무침 배추김치	고기국수 추가밥 군만두 참나물무침 배추김치	토마토스파게티 추가밥 양송이스프 고기팡팡미트볼 블루베리무피클	돈육채고추잡채*꽃빵 쌀밥 부추계란탕 시금치고추장무침 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