

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	03월 06일	03월 07일	03월 08일	03월 09일	03월 10일
알레르기 유발식품	<p>*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</p>				
종식 11:30~12:40 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	닭가슴살카레라이스 쌀밥 근대된장국 생선가스*타르s 배추김치	수제돈까스 쌀밥 배추장국 애호박새송이볶음 양배추샐러드 배추김치	돈사태김치찜 쌀밥 황태두부국 양구시래기볶음 배추김치	장각오븐구이 추가밥 잔치국수 시금치고추장무침 배추김치	비빔쌀국수 추가밥 무채국 임면수카레구이 숙주게맛살무침 배추김치
건강을 위한 저녁	집게맛살튀김*칠리s 쌀밥 유부장국 국물떡볶이 배추김치	낙지콩나물볶음 쌀밥 돼지김치찌개 계란찜 배추김치	베이컨볶음밥*케찹 도시락김 감자미역국 동그랑땡 배추김치	스팸무스비 요거트 연두부탕 고추장멸치볶음 배추김치	한입에밀전병 쌀밥 물만두국 콩나물어묵잡채 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