

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	03월 20일	03월 21일	03월 22일	03월 23일	03월 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	닭볶음탕 쌀밥 사골배추된장국 상추겉절이 배추김치	짜장면 삶은계란 짬뽕국 단무지무침 배추김치	치킨콘팝 쌀밥 감자국 로제떡볶이 배추김치	소고기무국 쌀밥 두부조림 애호박새우살전 배추김치	김치스팸볶음밥 계란후라이 비비고만두국 청경채숙채나물 배추김치
건강을 위한 저녁	찰순대볶음 쌀밥 참치김치찌개 후랑크소세지*케첩 무생채	너비아니구이 쌀밥 어묵탕 진미채쫄면무침 배추김치	통살새우까스 추가밥 김치유부우동 사과샐러드 무말랭이무침	봉골레오일파스타 쌀밥 마녀스프 치킨너겟*머스타드s 배추김치	가자미튀김*칠리s 쌀밥 고추장수제비 콩나물맛살겨자채무침 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