

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	03월 27일	03월 28일	03월 29일	03월 30일	03월 31일
알레르기 유발식품	*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				
중식 11:30~12:40 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	봉평메밀막국수 바나나 누룽지탕 토마토양상추샐러드 백김치	닭가슴살치즈함박 야채볶음밥 유부숙갓탕 미나리숙주나물 배추김치	닭살고추장볶음 쌀밥 시금치된장국 부추오이무침 배추김치	돼지수육 쌀밥 무된장국 상추깻잎쌈*쌈장 콩나물무침 배추김치	갈치구이 쌀밥 얼큰버섯탕 파리고추메알조림 배추김치
건강을 위한 저녁	참쌀등심탕수육 쌀밥 팽이장국 양배추짜장볶음 배추김치	돈육카레 쌀밥 배추장국 비엔나어묵불볶음 무말랭이무침	매운사태찜 쌀밥 콩나물맑은국 얼갈이된장나물 배추김치	순두부그라탕 쌀밥 굴소스볶음우동 닭가슴살샐러드 배추김치	부대찌개 쌀밥 마카로니콘치즈 진미채볶음 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