

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	04월 03일	04월 04일	04월 05일	04월 06일	04월 07일
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>				
<p>중식 11:30~12:40 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30</p>					
정성이 가득한 점심	<p>치킨까스*마크니커리s 쌀밥 두부새우탕 양배추샐러드 배추김치</p>	<p>소고기육개장 보리밥 핫도그*케찹 명란계란찜 열무김치</p>	<p>황태미역국 쌀밥 돈육파채불고기 양배추찜*양념장 배추김치</p>	<p>만두튀김*칠리소스 쌀밥 고기백짬뽕 단무지무침 배추김치 오렌지</p>	<p>골뱅이야채무침 쌀밥 순대국 시금치고추장무침 깍두기</p>
건강을 위한 저녁	<p>로제스파게티 찐고구마 양송이크림스프 베이컨양배추볶음 백김치</p>	<p>버섯오일파스타 쌀밥 참치감자탕 청경채숙채나물 배추김치</p>	<p>크래미푸팟퐁커리 쌀밥 미나리콩나물국 브로콜리된장마요 배추김치</p>	<p>쌀국수 후리가게주먹밥 부들어묵볶음 숙갓두부무침 배추김치</p>	<p>오므라이스 생크림요거트 보리새우아욱국 과일샐러드&나물무침 배추김치</p>
원산지	<p>쌀:국내산 / 무:배추:국내산 고춧가루:중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 참조하여 주시기 바랍니다.</p>				
	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