

# 주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	04월 10일	04월 11일	04월 12일	04월 13일	04월 14일
알레르기 유발식품	<p>*식당내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시길 바랍니다.</p> <p>*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><b>대구생선까스</b> 쌀밥 콩나물황태국 실곤약야채무침 두부조림 배추김치</p>	<p><b>제육고추장볶음</b> 쌀밥 근대된장국 달콤단호박조림 배추김치</p>	<p><b>잡쌀등심탕수육</b> 쌀밥 부대찌개 그린샐러드*한라봉s 깍두기</p>	<p><b>고구마치즈돈까스</b> 쌀밥 새우살계란탕 양배추케일샐러드 배추김치</p>	<p><b>잔치국수</b> 쌀밥 모듬춘권*칠리s 청경채무침 배추김치</p>
건강을 위한 저녁	<p><b>미트소스스파게티</b> 감자버터구이 차돌채소국 비엔나케찹볶음 배추김치</p>	<p><b>닭살스테이크</b> 쌀밥 어묵무국 제철나물 배추김치</p>	<p><b>도미아피자</b> 쌀밥 돈사태짜글이 꽃맛살메알샐러드 배추김치</p>	<p><b>크림떡볶이</b> 베이컨채소볶음밥 김치콩나물국 건파래볶음 깍두기</p>	<p><b>삼치옛장구이</b> 쌀밥 황기닭곰탕 깻잎짬아찌 배추김치</p>
원산지	<p><b>쌀:국내산 / 무:배추:국내산 고춧가루:중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산</b> 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