

주간식단표

| 구분 | 월 | 화 | 수 | 목 | 금 |
|--|--|--|--|---|---|
| | 04월 17일 | 04월 18일 | 04월 19일 | 04월 20일 | 04월 21일 |
| 알레르기 유발식품 | <p>*식당내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시길 바랍니다. *알레르기 유발물질: 1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산염 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴,전복,홍합 포함) 19.잣</p> | | | | |
| <p>중식 11:30~12:40 석식 17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30</p> | | | | | |
| 정성이 가득한 점심 | <p>닭살커리볶음 쌀밥 유부장국 감자채당근볶음 배추김치</p> | <p>오돈불고기 쌀밥 아욱된장국 오이소박이 도시락김 배추김치</p> | <p>한식궁중떡볶이 쌀밥 얼큰닭개장 옛날소세지전 총각김치</p> | <p>산채비빔밥*약고추장 야쿠르트 차돌된장국 타코야끼 미나리무생채</p> | <p>로제닭갈비 쌀밥 순두부백탕 미역줄기볶음 배추김치</p> |
| 건강을 위한 저녁 | <p>올레고기국수 삶은계란 청양고추*양념장 스위트콘샐러드 총각김치</p> | <p>군만두라자냐 쌀밥 샤브야채국 치커리사과무침 비트무피클</p> | <p>제육김치볶음 쌀밥 청국장 상추겉절이 깍두기</p> | <p>볶음짜장면 추가밥 대파달걀국 감자만두찜 단무지무침</p> | <p>사골조랭이떡국 쌀밥 동그랑땡전*케찹 얼갈이나물무침 깍두기</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