

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	05월 15일	05월 16일	05월 17일	05월 18일	05월 19일
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	버섯잡채 쌀밥 얼큰순두부찌개 소세지야채볶음 배추김치	제육김치볶음 쌀밥 맑은콩나물국 숙갓두부무침 오이양파고추장무침	소고기채가지볶음 쌀밥 배추국 코다리강정 깍두기	큐브등심탕수육 야채짜장밥 파송송계란탕 단무지무침 배추김치	닭칼국수 추가밥 언양식불고기 부추양파채무침 배추김치
건강을 위한 저녁	찰보리밥 우엉어묵볶음 두부빻작장 양배추쌈 열무김치	곤드레밥*양념장 무조리김 열무된장국 파리고추멸치볶음 무생채	치킨까스 쌀밥 마크니커리 적양배추샐러드 배추김치	시래기무빠감자탕 쌀밥 달걀김말이 청경채숙채나물 배추김치	마파두부 쌀밥 참치김치찌개 얼갈이나물 깍두기
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