

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	05월 22일	05월 23일	05월 24일	05월 25일	05월 26일
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	가오리콩나물찜 쌀밥 굴림만두국 숙갓나물 배추김치	치즈함박스테이크 쌀밥 유부우동 청경채굴소스볶음 참치볶음김치	돈육숙주볶음 쌀밥 우거지된장국 도토리묵*간장양념 배추김치	평양냉면 삶은계란 동치미냉면육수 오이숙채나물 초절임무	설렁탕*소면 쌀밥 두부동그랑땡*케찹 오이고추된장무침 깍두기
건강을 위한 저녁	베이컨김치볶음밥 도시락김 나가사끼짬뽕국 가지된장볶음 깍두기	우민찌하이라이스 쌀밥 팽이장국 계란후라이 배추김치	스팸돈부리덮밥 쌀밥 무채국 두부조림 배추김치	사태마늘간장조림 쌀밥 들깨삼색수제비 얼갈이나물 배추김치	닭가슴살나시고랭 야쿠르트 미니쌀국수 단무지 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 / 소중환 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com