

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	06월 19일	06월 20일	06월 21일	06월 22일	06월 23일
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	소고기가지볶음 쌀밥 황태해장국 얼갈이나물 깍두기	열무냉국수 삶은계란 팍콘치킨강정 무초절임 배추김치	등심돈까스*데미소스 쌀밥 유부우동국 흑임자야채샐러드 배추김치	바싹불고기잡채 쌀밥 오징어콩나물국 알감자조림 배추김치	안동찜닭 쌀밥 깻잎들깨탕 콩나물부추무침 배추김치
건강을 위한 저녁	베이컨김치볶음밥 플레인요거트 꼬치어묵탕 콩자반 양배추숙채무침	돼지갈비찜 쌀밥 감자수제비 미역줄기볶음 배추김치	새우볶음밥 방울토마토 다시마무채국 한섬찜만두*양념장 배추김치	낫또*도시락김 쌀밥 우렁된장국 계란장조림 배추김치 감자샐러드	들기름간장막국수 고기메밀전병 동치미냉국 야채초무침 고들빼기무침
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