

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	06월 26일	06월 27일	06월 28일	06월 29일	06월 30일
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	치킨가라아게*머스타드s 쌀밥 배추장국 브로콜리흑임자마요 깍두기	고추장제육볶음 쌀밥 콩나물냉국 온두부 배추김치	후르츠탕수육 쌀밥 찜뽕순두부 양배추초절임 배추김치	단호박카레라이스 쌀밥 미역오이냉국 가지나물 배추김치	베이컨프리타타 숙채비빔밥 들깨무채국 불나게매운어묵볶음 배추김치
건강을 위한 저녁	양송이떡갈비 쌀밥 강릉심해순두부 애호박들깨볶음 배추김치	미트볼로냐스파게티 추가밥 양송이크림스프 통감자구이*치즈 무피클	베트남쌀국수 파인애플칠리볶음밥 마카로니콘샬러드 양파초절임 배추김치	참치김치찌개 쌀밥 비엔나야채볶음 검정콩조림 얼갈이겉절이	닭곰탕 쌀밥 스모크햄양배추볶음 미역줄기볶음 깻잎김치
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