

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	07월 24일	07월 25일	07월 26일	07월 27일	07월 28일
알레르기 유발식품	<p>*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</p>				
중식 11:30~12:40 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	멘치카츠 쌀밥 시래기된장국 두부조림 오리엔탈양배추샐러드	등심탕수육 쌀밥 게맛살스프 코오슬로샐러드 배추김치	산채비빔밥 쌀밥 청국장찌개 계란장조림 무생채 딸기잼도넛	삼치데리야끼구이 쌀밥 고추장찌개 서리태콩자반 배추김치	백순대볶음 쌀밥 부대찌개 청포묵김무침 배추김치
건강을 위한 저녁	닭가슴살숙주볶음밥 도시락김 참치김치찌개 진미채볶음 배추된장나물	고추장불고기 쌀밥 감자수제비 아삭이고추된장무침 배추김치	양송이크림떡볶이 쌀밥 어묵탕 비빔야채만두 배추김치	고추잡채*꽃빵 쌀밥 나가사끼짬뽕국 숙주미나리무침 배추김치	볶음짜장 쌀밥 대파계란탕 김말이튀김 무말랭이
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