

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	07월 31일	08월 01일	08월 02일	08월 03일	08월 04일
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	열무비빔밥*고추장 계란후라이 배추장국 함박스테이크 미역줄기볶음	돈육간장불고기 쌀밥 얼큰콩나물국 꼬시래기초무침 오이깍뚝김치	안동찜닭 쌀밥 바지락순두부탕 가지볶음 배추김치	가자미튀김 쌀밥 들깨미역국 카레알감자조림 배추김치	김치말이국수 추가밥 타코야끼 두부참깨툰무침 열무김치
건강을 위한 저녁	치킨까스 쌀밥 양송이스프 야채쫄면 초절임무	새우살볶음밥 후랑크소세지*케찹 아욱된장국 자색고구마고로케 배추김치	소고기필라프 계란후라이 호박된장국 우엉어묵채볶음 배추김치	돈육김치짜글이 쌀밥 떡갈비조림 브로콜리숙회 콩나물무침	메알새송이조림 쌀밥 황태무국 단호박샐러드*모닝빵 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 / 소중한 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com