

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	08월 07일	08월 08일	08월 09일	08월 10일	08월 11일
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	빼없는감자탕 쌀밥 두부조림 양파된장무침 배추김치	하이라이스 프랑크소세지 유부장국 감자고로케*케찹 배추김치	김치제육볶음 쌀밥 미역냉국 배추숙채된장나물 깍두기	생선까스*타르타르S 쌀밥 소고기무국 감자조림 배추김치	빼없는닭갈비 쌀밥 어묵무국 숙주나물무침 배추김치
건강을 위한 저녁	공치김치찌개 쌀밥 단호박부꾸미 마늘쫄면치볶음 고들빼기무침	양지쌀국수 야채주먹밥 계란장조림 꼬치어묵 배추김치	짜장떡볶이 추가밥 부추계란탕 군만두 배추김치	오삼불고기덮밥 도시락김 호박고추장찌개 콩나물무침 배추김치	메밀전병 쌀밥 얼큰동태탕 콩자반 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