

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	08월 14일	08월 15일	08월 16일	08월 17일	08월 18일
알레르기 유발식품	*식당내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시기 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	소불고기가지볶음 쌀밥 호박된장국 깻잎순나물 배추김치	광복절	맛살우영볶음밥 구이김 돈육김치찌개 새우살브로콜리볶음 배추김치	야채고기말이 쌀밥 배추장국 토마토오일파스타샐러드 깍두기	버섯돈육불고기 쌀밥 들깨무채국 양배추숙채무침 열무김치
건강을 위한 저녁	닭칼국수 추가밥 왕만두찜 파리고추멸치볶음 배추겉절이	광복절	미니돈까스 쌀밥 햄감자짜글이 명엽채볶음 배추김치	치킨가라아게 쌀밥or샌드위치 얼큰순두부찌개 깻잎간장양념 초절임치킨무	매콤순대볶음 쌀밥 시래기된장국 두부구이*양념장 깍두기
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