

# 주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	08월 21일	08월 22일	08월 23일	08월 24일	08월 25일
알레르기 유발식품	<p>*식당내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시기 바랍니다.</p> <p>*알레르기 유발물질: 1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산염 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴,전복,홍합 포함) 19.잣</p>				
<p>중식 11:30~12:40 석식 17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30</p>					
정성이 가득한 점심	<p><b>등심돈까스</b> 쌀밥 팽이장국 양배추샐러드 배추김치</p>	<p><b>냉모밀국수</b> 추가밥 닭가슴살카레라이스 초절임무 배추김치</p>	<p><b>간풍치킨</b> 쌀밥 참치들깨감자탕 양배추숙채무침 배추김치</p>	<p><b>단각삼계탕</b> 쌀밥 메밀전병 고추양파된장무침 깍두기</p>	<p><b>산채비빔밥</b> 쌀밥 두부된장국 고메핫도그*케첩 배추김치</p>
건강을 위한 저녁	<p><b>오징어짬뽕</b> 쌀밥 김말이만두강정 콩나물무침 배추김치</p>	<p><b>살코기햄김가루밥</b> 하루견과 김치콩나물국 미역줄기볶음 깻잎김치</p>	<p><b>계란야채볶음밥</b> 알감자버터구이 짜장소스 누들어묵우엉조림 배추김치</p>	<p><b>새우동그랑뎡</b> 쌀밥 황태국 단호박범벅*모닝빵 배추김치</p>	<p><b>김치꼬치어묵우동</b> 소고기고추장주먹밥 타코야끼 단무지무침 배추김치</p>
원산지	<p><b>쌀:국내산 / 무:배추:국내산 고춧가루:중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산</b> 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 참조하여 주시기 바랍니다.</p>				
	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