

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	08월 28일	08월 29일	08월 30일	08월 31일	09월01일
알레르기 유발식품	*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				
중식 11:30~12:40 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	고추장불고기 쌀밥 김치콩나물국 새송이굴소스볶음 배추나물	함박스테이크 열무비빔밥 호박고추장찌개 계란후라이 미역초무침	안동식간장찜닭 쌀밥 채소짬뽕국 당면콩나물잡채 배추김치	생선까스*타르타르S 추가밥 얼큰수제비 메알흑임자샐러드 배추김치	잔치국수 추가밥 치킨가라아게 양파채오리엔탈무침 열무김치
건강을 위한 저녁	해물바지락칼국수 추가밥 고추장떡 부추양파무침 열무김치	멘츠까스 쌀밥 유부장국 쫄면진미채무침 배추김치	오리훈제볶음밥 도시락김 들깨버섯탕 맛살계란부침 배추김치	간장들기름막국수 추가밥 동치미맛냉면육수 오징어링감자튀김 모듬야채초무침	고추장제육볶음밥 쌀밥 부추계란탕 콘치즈구이 무말랭이무침
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 / 소중환 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com