

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	09월 04일	09월 05일	09월 06일	09월 07일	09월08일
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	서울대목장계란찜 쌀밥 두부황태국 평창감자조림 오이부추겉절이 평창캠퍼스사과샐러드	고기국수 추가밥 삶은계란 아삭고추된장무침 배추김치	잡쌀등심탕수육 쌀밥 나가사끼짬뽕국 단무지무침 배추김치	오징어콩나물찜 쌀밥 배추우거지국 어묵야채볶음 깍두기	갈치구이 쌀밥 조개살미역국 양배추숙채무침 배추김치
건강을 위한 저녁	표고버섯무밥*간장양념 무조미파래김 떡만두국 가지구이무침 배추김치	치킨까스 쌀밥 콩나물김치국 마카로니콘샐러드 배추김치	돈갈비김치찜 쌀밥 팽이장국 파리고추찜 고들빼기무침	새우까스*칠리s 쌀밥 무된장국 메추리알곤약조림 배추김치	오므라이스*데미소스 쌀밥 참치감자짜글이 김자반볶음 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 / 소중환 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com