

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	09월 18일	09월 19일	09월 20일	09월 21일	09월22일
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	청양크림함박스테이크 쌀밥 양지채소국 가지볶음 배추김치	두부조림 쌀밥 버섯게맛살스프 소세지야채볶음 배추김치	돼지안심폭찹 쌀밥 얼큰콩나물국 배추숙채된장무침 깍두기	고기잡채 쌀밥 닭곰탕 아삭고추된장무침 배추김치	등심돈까스 쌀밥 얼갈이된장국 마카로니콘샐러드 배추김치
건강을 위한 저녁	치킨가라아게 쌀밥 무맑은채국 양파카레 배추김치	남도떡갈비 콩나물밥*양념장 호박된장국 메추리알장조림 배추김치	생선까스*타르타르s 쌀밥 꽃게탕 고추장진미채볶음 배추김치	돈민찌마파두부 쌀밥 배추장국 닭가슴살토마토샐러드 배추김치	새우동그랑땡 쌀밥 어묵우동 툇두부무침 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