

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	10월 02일	10월 03일	10월 04일	10월 05일	10월06일
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	미운영	미운영	들깨미역국 쌀밥 닭가슴살치즈함박 진미채간장무침 배추김치	돈육고추장불고기 쌀밥 대구탕 가지나물 배추김치	잔치국수 추가밥 오징어숙채야채무침 파배기도넛 배추김치
건강을 위한 저녁	미운영	미운영	크림새우파스타 찐감자 비지김치찌개 흑임자연근샐러드 무피클	참치밥버거 파인애플주스 유부된장국 야채계란찜 배추김치	가자미무조림 쌀밥 햄섞어찌개 양배추숙채무침 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