

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	10월 09일	10월 10일	10월 11일	10월 12일	10월 13일
알레르기 유발식품	<p>*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</p>				
중식 11:30~12:40 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	미운영	안동간장찜닭 쌀밥 유부무채국 납작당면매콤조림 배추김치	등심볶음짜장 쌀밥 파송송계란탕 오이양파무침 배추김치	청양풍돈육볶음 보리밥 우렁된장국 양배추찜*양념장 열무김치	해물완자전 쌀밥 소고기우거지국 부추양파무침 배추김치
건강을 위한 저녁	미운영	찰쌀꿔바로우 쌀밥 해물짬뽕국 단무지 배추김치	바베큐치킨스테이크 쌀밥 물만두국 단호박샐러드 배추김치	치킨너겟*머스타드s 쌀밥 감자양파국 야채쫄면 배추김치	미나리전 쌀밥 북어콩나물해장국 버섯볶음 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