

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	10월 16일	10월 17일	10월 18일	10월 19일	10월 20일
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	닭볶음탕 쌀밥 어묵김치국 배추된장나물 무생채	리얼통살새우까스 쌀밥 소고기육개장 청포묵김무침 배추김치 평창캠퍼스사과샐러드	고추장불고기 쌀밥 두부팽이장국 양배추숙채나물 배추김치	황귀당면새우마라소스볶음 추가밥 사골떡국 크래미숙주나물 배추김치	숙채비빔밥 함박스테이크 강릉심해순두부백탕 계란후라이 배추김치
건강을 위한 저녁	가지튀김 쌀밥 바지락순두부찌개 청경채굴소스볶음우동 배추김치	장각오븐구이 추가밥 부추들깨수제비 애호박버섯볶음 배추김치	게맛살계란말이 쌀밥 돈육김치짜글이 토마토오이무침 배추김치	갈릭토마토미트볼 쌀밥 미역장국 임연수구이 배추김치	해산물콩나물찜 쌀밥 건새우아욱국 메밀전병 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