

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	10월 30일	10월 31일	11월 01일	11월 02일	11월 03일
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	닭곰탕 쌀밥 소떡소떡 열무고추장무침 배추김치	돈육묵은지김치볶음 쌀밥 콩나물맑은국 서리태콩조림 무채숙채나물	토마토시금치프리타타 쌀밥 미역국 고구마맛탕 깍두기	청대구생선까스 쌀밥 순두부새우젓국 감자조림 배추숙채무침	삼치유자청구이 쌀밥 소고기우거지국 야채도토리묵무침 배추김치
건강을 위한 저녁	미니돈까스 콩나물밥*양념장 부추계란탕 구운파래김 배추김치	순웅심이 쌀밥 두부구이*양념장 순대야채볶음 배추김치	닭가슴살참스테이크 쌀밥 양지고추장찌개 가지볶음 배추김치	베이컨김치볶음밥 구이김 팽이장국 주먹떡갈비 시금치나물	해물동그랑땡 쌀밥 동태알탕 고사리나물 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