

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	11월 13일	11월 14일	11월 15일	11월 16일	11월 17일
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	나물비빔밥 계란후라이 두부황태국 연근흑임자샐러드 무생채	돈육채간장볶음 콩나물밥*양념장 호박된장국 안흥찐빵 배추김치	마라엽떡볶이 쌀밥 홍합맑은탕 타코야끼 배추김치	돈육고추장불고기 쌀밥 만두국 제철나물 배추김치 서울대농장사과샐러드	버섯잡채 쌀밥 참치김치찌개 토마토스크램블에그 깍두기
건강을 위한 저녁	봉골레오일파스타 왕만두찜 양송이스프 들깨소스야채무침 무피클	햄각둑볶음밥 야쿠르트 맑은무채국 미니돈까스 배추김치	잡쌀등심탕수육 쌀밥 해물얼큰짬뽕 어묵채볶음 배추김치	청양풍생우볶음면 쌀밥 유부우동국 감자조림 배추김치	야채비빔쌀국수 후리가게밥 맑은배추장국 모듬춘권튀김*칠리s 간장고추장아찌
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