

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	12월 11일	12월 12일	12월 13일	12월 14일	12월 15일
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	숯불양념닭볶음 쌀밥 황태해장국 썩갠무침 배추김치	돈육김치볶음 쌀밥 두부된장국 청포묵무침 무생채	양지대파육개장 쌀밥 명란계란찜 배추나물 석박지	하이라이스 야채튀김 얼큰콩나물국 파인애플요거트 배추김치	잔치국수 추가밥 치킨링강정 무말랭이무침 배추김치
건강을 위한 저녁	수제비꽃게탕 쌀밥 언양식바싹불고기 두부참깨샐러드 배추김치	소고기볶음밥 제철과일 미역된장국 감자채볶음 배추김치	닭갈비볶음 쌀밥 참치김치찌개 고들빼기무침 단무지	통살새우까스 쌀밥 미니우동 두부조림 배추김치	북경식꿔바로우 게맛살볶음밥 콩가루배추국 김자반볶음 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