

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	12월 18일	12월 19일	12월 20일	12월 21일	12월 22일
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	간장찜닭 쌀밥 바지락순두부찌개 썩갠무침 배추김치	토마토미트볼파스타 추가밥 옥수수스프 브로콜리참기름무침 배추김치	가자미튀김*간장s 쌀밥 부대찌개 배추나물 석박지	도통해물완자 쌀밥 경상도식소고기무국 세발나물무침 배추김치	수제등심돈가스 쌀밥 유부장국 토마토그린샐러드 배추김치
건강을 위한 저녁	간짜장*중화면 추가밥 계란파국 고구마맛탕 단무지	오징어돈육덮밥 계란후라이 가쓰오우동국 콩나물무침 배추김치	순대볶음 쌀밥 사골우거지국 계란장조림 배추김치	쫄면*삶은계란 추가밥 닭곰탕 오징어김말이튀김 배추김치	참치마요밥버거 연두부 얼큰어묵탕 팔촌권모듬튀김 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