주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	12월 25일	12월 26일	12월 27일	12월 28일	12월 29일
알레르기 유발식품	<p>*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</p>				
중식 11:30~12:40 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	성탄절	닭살불닭볶음 쌀밥 호박된장국 두부스크램블에그 배추김치	소고기콩나물밥 쌀밥 황태해장국 두부조림 배추김치	돈육숙주볶음 쌀밥 유부무채국 양배추쌈*쌈장 배추김치	치즈함박스테이크 새우필라프 파송송계란탕 감굴그린샐러드 배추김치
건강을 위한 저녁	성탄절	버섯잡채 쌀밥 백짬뽕탕 한입메밀전병 배추김치	오징어부추전 쌀밥 설렁탕 양파쌈장무침 석박지	치킨까스*크리미양파s 쌀밥 양지채소샤브국 양배추샐러드 배추김치	생선까스 쌀밥 김치콩나물국 해물굴소스볶음우동 비트무피클
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