



VACKERT UTAN DUKAR. Med värmeljus och vackra blommor skapas en trevlig miljö. FOTO: KERSTIN CARLSSON

Har ryckt upp sig

Det är elva månader sedan LT senast besökte den då halvårsgamla lunchrestaurangen i Stadshuset och anmärkte på bland annat maten.

LUNCHTEST

Den här gången åt vi kassler med champinjonsstuvning respektive vegetariska frikadeller. Kasslern var saftig och det var mycket champinjoner i stuvningen. De vegetariska frikadellerna hade en förvånande mjuk konsistens, men smakade underbart gott ihop med ris och tomatsås. Ris eller kokt potatis finns intill salladsbuffén.

Räknar man salladsbuffén

» stadshusets restaurang **○○○○**

Adress: Campusgatan 26, 1 tr.

Antal rätter: Sex, med salladsbuffé.

Atmosfär: Behaglig med vackra bladdekorationer.

Typ av mat: Husmanskost, soppa,

dagens sallad, vegetariskt och salladsbuffé.

Pris: Dagens 70, soppa 65 och sallad från 64 kronor. Bröd, dryck, salladsbuffé och kaffe ingår.

som en egen rätt, finns det sex rätter att välja på varje dag. Det framgår också av menyn om rätterna innehåller något någon kan vara överkänslig för. Ett plus för skyltar som informerar om innehållet, men minus för särskrivningarna och stavfelen, som irriterar LT:s språkpolis.

Kön ringlar lång när lunchpatrullen besöker Stadshuset. Men personalen betar av den

så snabbt de kan, samtidigt som salladsbuffén fylls på och städas.

I salladsbuffén finns ett imponerande utbud, där både brysselkål och couscoussallad ingår. Minus för att rödlöken är skivad; det är svårt att skära och äta den. Mindre bitar hade varit bättre.

Det finns både mjukt och hårt bröd. Det mörka mjukbrödet är underbart smakrikt.